

Vinextase®

Extasym Clarification Liquide

PRÉPARATION CONCENTRÉE D'ENZYMES PECTOLYTIQUES POUR LA CLARIFICATION
DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS ET DES VINS DE PRESSE.

* CLARIFICATION RAPIDE DES MOÛTS DE DÉBOURBAGE

* TASSEMENT DES BOURBES

* AMÉLIORATION DE LA FILTRATION DES VINS

COMPOSITION :

PECTINASES ISSUES D'ASPERGILLUS NIGER NON OGM, PRÉPARATION ENZYMATIQUE
EXEMPTÉ D'ACTIVITÉ CINNAMOYL ESTÉRASE.

Caractéristiques physiques

- * Aspect : liquide
- * Couleur : brun

Conformité

Produit conforme au codex
oenologique international
et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

0,5 à 2 ml/hl en dessous de 65°C.
À homogénéiser avec soin au moût à traiter.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

Activité enzymatique

- * Polygalacturonase (PG) > 3 200 U/g
- * Pectine méthylestérase (PE) > 1 250 U/g

Pureté chimique

- * Autres composants :
Glycérol (30%)

- * Cadmium < 0,5 mg/kg
- * Mercure < 0,5 mg/kg
- * Arsenic < 1 mg/kg
- * Plomb < 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés
à la consommation humaine directe
dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg. Stocker à l'abri de la lumière
dans un endroit au frais, sec et exempt d'odeur.
DLUO : 1 an dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

- * Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables < 10 000 cfu/g
- * Salmonelles absence dans 25 g
- * Coliformes < 30 cfu/g
- * Anaérobies sulfite-réducteurs < 30 cfu/g
- * Staphylococcus aureus absence dans 1 g
- * Activité antibactérienne aucune
- * Mycotoxines absence de quantité décelable

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Vinextase®

Extasym Clarification

PRÉPARATION CONCENTRÉE D'ENZYMES PECTOLYTIQUES POUR LA CLARIFICATION
DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS ET DES VINS DE PRESSE.

- * CLARIFICATION RAPIDE DES MOÛTS DE DÉBOURBAGE
- * TASSEMENT DES BOURBES
- * AMÉLIORATION DE LA FILTRATION DES VINS

COMPOSITION :

PECTINASES ISSUES D'ASPERGILLUS NIGER NON OGM, PRÉPARATION ENZYMATIQUE
EXEMPT D'ACTIVITÉ CINNAMOYL ESTÉRASE.

Caractéristiques physiques

- * Aspect : poudre granulée
- * Couleur : beige

Conformité

Produit conforme au codex
oenologique international
et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

Débourbage : 0,5 à 2 g/hl.
Vins de presse : 2 à 3 g/hl.
Dissoudre dans 10 fois son poids d'eau
dans un récipient propre.
Éviter un ajout simultané d'enzymes et de SO₂.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

Analyse physico-chimique

- * Cinnamoyl esterase < 10 U/g
- * Autres composants :
Sulfate d'ammonium, maltodextrine
- * Cadmium < 0,5 mg/kg
- * Mercure < 5,5 mg/kg
- * Arsenic < 3 mg/kg
- * Plomb < 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés
à la consommation humaine directe
dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Boîte PET de 100 g et 500 g
Stocker à l'abri de la lumière
à une température < 20°C
dans un local sec et exempt d'odeur.
DLUO : 3 ans dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

- | | |
|--|-------------------------------|
| * Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables | < 50 000 cfu/g |
| * Salmonelles | absence dans 25 g |
| * Coliformes | < 30 cfu/g |
| * Anaérobies sulfito-réducteurs | < 30 cfu/g |
| * Staphylococcus aureus | absence dans 1 g |
| * Activité antibactérienne | aucune |
| * Mycotoxines | absence de quantité décelable |

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.

Vinextase®

Extasym Clarification Liquide

PRÉPARATION CONCENTRÉE D'ENZYMES PECTOLYTIQUES POUR LA CLARIFICATION
DES MOÛTS BLANCS ET ROSÉS ET DES VINS DE PRESSE.

* CLARIFICATION RAPIDE DES MOÛTS DE DÉBOURBAGE

* TASSEMENT DES BOURBES

* AMÉLIORATION DE LA FILTRATION DES VINS

COMPOSITION :

PECTINASES ISSUES D'ASPERGILLUS NIGER NON OGM, PRÉPARATION ENZYMATIQUE
EXEMPTÉ D'ACTIVITÉ CINNAMOYL ESTÉRASE.

Caractéristiques physiques

- * Aspect : liquide
- * Couleur : brun

Conformité

Produit conforme au codex
oenologique international
et aux réglementations en vigueur.

Doses et mode d'emploi

0,5 à 2 ml/hl en dessous de 65°C.
À homogénéiser avec soin au moût à traiter.
Ne pas mélanger avec la bentonite.

Activité enzymatique

- * Polygalacturonase (PG) > 3 200 U/g
- * Pectine méthylestérase (PE) > 1 250 U/g

Pureté chimique

- * Autres composants :
Glycérol (30%)

- * Cadmium < 0,5 mg/kg
- * Mercure < 0,5 mg/kg
- * Arsenic < 1 mg/kg
- * Plomb < 5 mg/kg

Alimentarité

Apte à l'élaboration de produits destinés
à la consommation humaine directe
dans le respect des règles d'utilisation.

Conditionnement et stockage

Bidon de 5 kg. Stocker à l'abri de la lumière
dans un endroit au frais, sec et exempt d'odeur.
DLUO : 1 an dans son emballage d'origine.

Pureté biologique

- * Micro-organismes aérobies mésophiles revivifiables < 10 000 cfu/g
- * Salmonelles absence dans 25 g
- * Coliformes < 30 cfu/g
- * Anaérobies sulfite-réducteurs < 30 cfu/g
- * Staphylococcus aureus absence dans 1 g
- * Activité antibactérienne aucune
- * Mycotoxines absence de quantité décelable

LES INFORMATIONS DE CETTE FICHE TECHNIQUE CORRESPONDENT À L'ÉTAT ACTUEL DE NOS CONNAISSANCES ET SONT DONNÉES À TITRE INDICATIF SANS ENGAGEMENT OU GARANTIE.
LE PRODUIT DOIT ÊTRE UTILISÉ CONFORMÉMENT À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR.